Le 18 juillet 2011

JORF n°260 du 8 novembre 1997

ARRETE

Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l’alimentation humaine

NOR: ECOC9700107A

Le ministre de l’agriculture et de la pêche, le secrétaire d’Etat à la santé, le secrétaire d’Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l’artisanat et le secrétaire d’Etat à l’industrie,

Vu la directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Vu la directive 94/36/CE du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Vu la directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants ;

Vu la directive 95/31/CE du 5 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ;

Vu la directive 95/45/CE du 26 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ;

Vu la directive 96/77/CE du 2 décembre 1996 établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ;

Vu la directive 96/83/CE du 19 décembre 1996 modifiant la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Vu la directive 96/85/CE du 19 décembre 1996 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants ;

Vu le décret no 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l’alimentation humaine, notamment son article 2 ;

Vu l’arrêté du 20 juillet 1977 modifié relatif à l’application du décret du 24 janvier 1975 sur les produits diététiques et de régime ;

Vu l’arrêté du 20 juillet 1979 relatif aux conditions de délivrance et d’étiquetage des nitrites métalliques, du sel nitrité sodique et de la solution de phosphate de potassium nitritée ;

Vu l’arrêté du 4 août 1986 modifié relatif à l’emploi des substances d’addition dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière ;

Vu l’arrêté du 18 août 1987 relatif à l’emploi de certains agents de démoulage présentés en aérosol ;

Vu l’arrêté du 5 septembre 1989 modifié relatif à l’emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l’alimentation humaine ;

Vu l’arrêté du 14 octobre 1991 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l’alimentation humaine ; Vu l’arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d’origine végétale,

Arrêtent :

Le présent arrêté s’applique aux additifs alimentaires, employés ou destinés à être employés dans la fabrication de denrées alimentaires.

Les colorants font l’objet du titre Ier du présent arrêté et des annexes I, IV et VI-A.

Les édulcorants font l’objet du titre II du présent arrêté et des annexes II, IV et VI-B.

Les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants font l’objet du titre III du présent arrêté et des annexes III, IV et V et VI-C.

Ces titres et les annexes récapitulent l’ensemble des additifs alimentaires dont l’emploi est autorisé dans la fabrication de denrées alimentaires, définissent leurs conditions d’emploi et les critères de pureté qui leur sont applicables.
Art. 1er. - Le présent arrêté s’applique aux additifs alimentaires,

employés ou destinés à être employés dans la fabrication de denrées alimentaires.

Les colorants font l’objet du titre Ier du présent arrêté et des annexes I, IV et VI-A.

Les édulcorants font l’objet du titre II du présent arrêté et des annexes II, IV et VI-B.

Les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants font l’objet du titre III du présent arrêté et des annexes III, IV et V et VI-C.

Ces titres et les annexes récapitulent l’ensemble des additifs alimentaires dont l’emploi est autorisé dans la fabrication de denrées alimentaires,

définissent leurs conditions d’emploi et les critères de pureté qui leur sont applicables.

TITRE Ier
COLORANTS DESTINES A ETRE EMPLOYES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par << colorants >> des additifs qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires ; il peut s’agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d’autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l’alimentation.

Sont notamment des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d’autres matériaux de base naturels par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants aromatiques, sapides ou nutritifs.

Toutefois, les substances indiquées ci-après ne sont pas des colorants aux fins du présent arrêté :

- les denrées alimentaires éventuellement concentrées ou séchées, notamment les épices comme le paprika, le curcuma et le safran, ainsi que les arômes,

entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire ;

- les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie.

Art. 3. - 1. Seules les substances énumérées à l’annexe I-A du présent arrêté et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-A peuvent être utilisées comme colorants dans les denrées alimentaires.

2. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées énumérées aux annexes I-C, I-D et I-E, et dans les conditions qui y sont spécifiées ; les colorants peuvent être utilisés dans ces mêmes denrées alimentaires lorsqu’elles sont destinées à des usages particuliers, conformément au décret no 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière.

3. Il ne peut être employé de colorants dans les denrées alimentaires énumérées à l’annexe I-B, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu par les dispositions des annexes I-C, I-D ou I-E.

4. Les colorants autorisés uniquement pour certaines utilisations sont énumérés à l’annexe I-D.

5. Les colorants généralement autorisés dans les denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions d’emploi, sont énumérés à l’annexe I-E.

6. Les quantités maximales indiquées dans les annexes :

- concernent les denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon les instructions du fabricant ;

- désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante.

7. Aux fins du marquage de salubrité prévu par l’arrêté du 15 mai 1974 modifié relatif à

l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande, et d'autres marquages requis pour les produits à base de viande, seuls peuvent être utilisés les colorants E 155 brun HT, E 133 bleu brillant FCF, E 129 rouge allura AC, ou encore un mélange approprié de E 133 bleu brillant FCF et de E 129 rouge allura AC.

8. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'oeuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CEE) no 1274/91 du 15 mai 1991 modifié établissant les modalités d'application du règlement (CEE) no 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs.

9. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A, à l'exception des E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 et E 180, peuvent être vendus directement aux consommateurs.

Art. 4. - Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires, la présence d'un colorant dans une denrée alimentaire est autorisée :

- dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette denrée ne figure pas à l'annexe I-B, dans la mesure où ce colorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

ou - si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

TITRE II
EDULCORANTS DESTINES A ETRE EMPLOYES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Art. 5. - Au sens du présent arrêté :

1. Les édulcorants sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires. Les denrées alimentaires ayant un pouvoir édulcorant ne sont pas considérées comme édulcorants.

2. Les expressions << sans sucres ajoutés >> et << à valeur énergétique réduite >> figurant à l'annexe II sont définies comme suit :

- << sans sucres ajoutés >> signifie sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit,

utilisée pour son pouvoir édulcorant ;

- << à valeur énergétique réduite >> signifie à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.

Art. 6. - 1. Seuls les édulcorants énumérés à l'annexe II du présent arrêté et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-B peuvent être mis sur le marché en vue :

- de leur vente au consommateur final,

ou - de leur emploi pour la fabrication de denrées alimentaires. Dans ce cas,

les édulcorants ne peuvent être employés que pour la fabrication des denrées alimentaires énumérées à l'annexe II - et aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière au sens du décret du 29 août 1991 précité, et dans les conditions qui y sont fixées.

2. Sauf dispositions particulières, l'emploi d'édulcorants est interdit dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé.

3. Les doses maximales d'emploi indiquées à l'annexe II se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon le mode d'emploi.

Art. 7. - Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires, la présence d'un édulcorant dans une denrée alimentaire est autorisée :

- s'il sagit d'une denrée alimentaire composée sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, de denrées composées diététiques destinées à un régime hypocalorique ou de denrées composées à durée de conservation prolongée, autres que celles qui sont visées à l'article 6, paragraphe 2,

pour autant que cet édulcorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

ou - si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme au présent arrêté.

Art. 8. - La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention << édulcorant de table à base de... >> suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

- polyols : << une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs >> ;

- aspartame : << contient une source de phénylalanine >>.

TITRE III
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTRES QUE COLORANTS ET EDULCORANTS DESTINES A ETRE EMPLOYES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Art. 9. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

a) << Conservateurs >> les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ;

b) << Antioxygènes >> les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur ;

c) << Supports >>, y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation ;

d) << Acidifiants >> les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide ;

e) << Correcteur d'acidité >> les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire ;

f) << Anti-agglomérants >> les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules ;

g) << Antimoussants >> les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse ;

h) << Agents de charge >> les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique ;

i) << Emulsifiants >> les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau ;

j) << Sels de fonte >> les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants ;

k) << Affermissants >> les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel ;

l) << Exhausteurs de goût >> les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire ;

m) << Agents moussants >> les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide ;

n) << Gélifiants >> les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire,

lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel ;

o) << Agents d'enrobage >> (y compris les agents de glisse) les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice ;

p) << Humectants >> les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui

favorisent la dissolution d’une poudre en milieu aqueux ;

q) << Amidons modifiés >> les substances obtenues au moyen d’un ou plusieurs traitements chimiques d’amidons alimentaires qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis ;

r) << Gaz d’emballage >> les gaz autres que l’air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l’introduction d’une denrée alimentaire dans ce contenant ;

s) << Propulseurs >> les gaz autres que l’air qui ont pour effet d’expulser une denrée alimentaire d’un contenant ;

t) << Poudre à lever >> les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d’une pâte ;

u) << Séquestrants >> les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques ;

v) << Stabilisants >> les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d’une denrée alimentaire ; w) << Epaississants >> les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité ;

x) << Agents de traitement de la farine >> les substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

Art. 10. - Au sens du présent arrêté, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires :

a) Les substances employées dans le traitement de l’eau potable dans les conditions prévues par le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l’exclusion des eaux minérales naturelles ;

b) Les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d’agrumes, ou d’un mélange des deux, par l’action d’un acide dilué suivie d’une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium (<< pectine liquide >>) ;

c) Les bases de gommes à mâcher ;

d) La dextrine blanche ou jaune, l’amidon torréfié ou dextrinisé, l’amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l’amidon blanchi, l’amidon physiquement modifié et l’amidon traité au moyen d’enzymes amylolytiques ;

e) Le chlorure d’ammonium ;

f) Le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l’albumine du lait et le gluten ;

g) Les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs ;

h) Les caséinates et la caséine ;

i) L'inuline.

Art. 11. - 1. Seules les substances énumérées aux annexes III A, C, D, IV et V et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-C peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 9.

2. L'utilisation des additifs alimentaires énumérés à l'annexe III-A est autorisée dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 9, à l'exception des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe III-B, selon le principe quantum satis.

3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le paragraphe 2 ne s'applique pas :

a) Aux denrées alimentaires non transformées, telles que définies à l'article 13 du présent arrêté :

- au miel, au sens du décret no 76-692 du 22 juillet 1976 modifié pris en application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne le miel ;

- aux huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées ;

- au beurre ;

- au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) et à la crème (entière ou à faible teneur en matières grasses) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) ;

- aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés ;

- à l'eau minérale naturelle et à l'eau de source au sens du décret no 89-369 du 6 juin 1989 relatif aux eaux minérales naturelles, et aux eaux potables préemballées ;

- au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café ;

- au thé en feuilles non aromatisé ;

- aux sucres au sens du décret no 77-876 du 12 juillet 1977 modifié pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine ;

- aux pâtes sèches ;

- au babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé) ; b) Aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans le décret du 29 août 1991 précité, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions de l'annexe

V ;

c) Aux denrées alimentaires énumérées à l’annexe III- B, qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans cette annexe et les additifs prévus aux annexes III-C et III-D dans les conditions qui y sont fixées.

4. Les additifs énumérés aux annexes III-C et III-D ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces annexes et dans les conditions qui y sont fixées.

5. Les dispositions du titre III du présent arrêté s’appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière au sens du décret du 29 août 1991 précité.

6. Sauf indication contraire, les doses maximales d’emploi indiquées aux annexes III, IV et V s’appliquent à la denrée telle que mise sur le marché.

Art. 12. - 1. La présence dans une denrée alimentaire d’un additif visé au présent titre est autorisée :

- dans une denrée alimentaire composée pour autant que cette dernière ne figure pas à l’article 11, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l’un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

ou - si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d’une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

2. Le paragraphe 1 ne s’applique pas aux préparations pour nourrissons,

préparations de suite et aliments de sevrage au sens du décret du 29 août 1991 précité.

TITRE IV
DISPOSITIONS GENERALES

Art. 13. - Au sens du présent arrêté, les denrées alimentaires non transformées sont celles qui n’ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état d’origine. Toutefois, elles peuvent, par exemple, avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées,

écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées,

congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

Art. 14. - Seuls les additifs énumérés à l’annexe IV peuvent être utilisés comme supports ou solvants supports d’additifs, et dans les conditions fixées dans cette annexe.

Art. 15. - 1. Les dispositions de l’arrêté du 9 avril 1965 relatif à la crème sous pression sont abrogées.

2. Les dispositions suivantes de l’arrêté du 20 juillet 1977 susvisé sont abrogées :

- article 19, deuxième alinéa ;

- article 22 bis ;

- les dispositions de l’article 56 bis en tant qu’elles concernent les édulcorants de table.

3. Les dispositions relatives aux additifs destinés à l’alimentation humaine de l’arrêté du 20 juillet 1979 susvisé sont abrogées.

4. Les dispositions suivantes de l’arrêté du 4 août 1986 susvisé sont abrogées :

- article 4, paragraphe 1 ;

- articles 4-1, 4-3 et 4-4.

5. Les dispositions de l’article 4 de l’arrêté du 18 août 1987 susvisé sont abrogées.

6. Les dispositions de l’arrêté du 5 septembre 1989 susvisé relatives au chlorhydrate de lysozyme sont abrogées.

7. Les dispositions de l’arrêté du 14 octobre 1991 modifié susvisé sont abrogées en ce qu’elles concernent les additifs alimentaires, exception faite des critères de pureté applicables aux additifs qui ne sont pas repris à l’annexe VI du présent arrêté, des dispositions relatives à l’emploi de certains antioxygènes, conservateurs et émulsifiants dans les arômes et dans les huiles essentielles et des dispositions relatives à l’emploi des produits de traitement après récolte suivants : chlorprophame, imazalil, sulfate d’imazalil, nitrate d’imazalil, diphénylamine, bénomyl, éthoxyquine, éthylène et thiabendazole dans les pommes de terre (en liaison avec l’arrêté du 5 août 1992 susvisé).

Art. 16. - 1. La première phrase du paragraphe 2 de l’article 56 bis de l’arrêté du 20 juillet 1977 susvisé est remplacée par :

<< Dans l’étiquetage, la présentation ou la publicité des produits édulcorés aux édulcorants intenses dont l’emploi est autorisé en application du décret no 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l’alimentation humaine, la présence de ces édulcorants doit être indiquée à la suite de la dénomination de vente par l’une ou l’autre des mentions suivantes : >> 2. La première phrase de l’article 4-2 de l’arrêté du 4 août 1986 susvisé est remplacée par la phrase suivante :

<< L’étiquetage des denrées alimentaires contenant les édulcorants de charge dont l’emploi est autorisé en application du décret no 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l’alimentation humaine, mentionne la quantité et la valeur énergétique de ces substances. >>

Art. 17. - Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l’alimentation, le directeur général de la santé et le directeur général des stratégies industrielles sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République

française.

Nota. - Les annexes du présent arrêté font l'objet d'une publication au Journal officiel de ce jour, édition des Documents administratifs n° 33 .

Fait à Paris, le 2 octobre 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Louis Le Pensec
Le secrétaire d'Etat à la santé,

Bernard Kouchner

Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,
Marylise Lebranchu
Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Christian Pierret